



Din øl er en lyssky affære

Abildgaard, Inger; Skibsted, Leif Horsfelt

Published in:
Samvirke

Publication date:
2018

Document version
Også kaldet Forlagets PDF

Citation for published version (APA):
Abildgaard, I., & Skibsted, L. H. (2018). Din øl er en lyssky affære. *Samvirke*, 36-37.

DIN ØL ER EN LYSSKY AFFÆRE

TEKST INGER ABILDGAARD OG LEIF SKIBSTED

En bænk i solen, lyden af en løftet kapsel og aahhh, forårets første øl under blå himmel er en udsøgt fornøjelse, men din øl ville helst være blevet inde i sin skumle, mørke flaske. Den hader lys og luft

Drik din øl. Ellers bliver den gammel og træt. Måske ved du det allerede, fordi du engang har prøvet at kaste en efterladt sjat i dig, og du mærkede, hvordan det gule sjask fik en kvalmende smag af fordærv til at brede sig i munden.

Et glas skummende øl under Vorherres himmel er som en lille flig af paradiset, men træk ikke nydelsen i langdrag. Øl skal drikkes, så snart kapslen er løftet af, hurtigt og helst i skygge. Din øl er nemlig lyssky. Den har det meget bedre i den dybe kælder eller det skumle skab end i lyset, luften, varmen og den skinnende sol, vi elsker så højt.

Øllen bliver gammel og træt, og det går hurtigere, end du tror. Forfaldet har sit eget navn: ølældning eller på engelsk: *staling*. Øl er følsom over for luftens ilt. Når øl lukkes ud af flasken eller dåsen, kommer den i kontakt med ilt, og så er ølældningen godt i gang.

PAS PÅ PAPSMAG. En hengemt smag af pap er den første bismag, der kan ramme øl, når den kommer i kontakt med ilt, også mens den er i flasken. I øl findes en lille smule fedt fra kornsorterne byg eller hvede. Ilden kan oxidere fedtet til stoffet trans-nonenal, der er synderen, når øl får en hengemt og pappet smag. Det går ekstra hurtigt, hvis øllen ikke er opbevaret køligt, så der er en god grund til at sætte øl i kælderen, indtil det skal drikkes. Sulfid beskytter øl mod den hengemte smag. Det findes naturligt i øl, fordi det udvikles, mens øl gærer. Nogle bryggerier bruger ekstra sulfid for at gøre deres øl mere holdbare, men så skal det stå på etiketten.

Humle er et andet våben mod alderdom i øl og er samtidig vigtig for smagen. Øl skal smage bittert.

Englænderne var de første til at tilsætte ekstra humle til Pale Ale, som blev til India Pale Ale, IPA, der i dag er efterspurgt øl på grund af den bitre humlesmag. IPA blev oprindeligt fremstillet, så den kunne klare den lange skibstransport til engelske oversøiske kolonier som Indien. Humlestofferne er antioxidant og virker konserverende. Men humlen er et tveægget svær. Det er nemlig også humle, der kan få en hyggelig, solslukende fadbamse til at lugte grimt af rovdyrbur. Det er der en særlig grund til. Under den varme sol producerer øllen nemlig det samme stof, som dannes i et stinkdyrs kirtler, når det skal forsvare sig mod angreb.

Når hunblomsterne af humle brygges i øl, skal øllen koge. Blomsterne udskiller et stof, der hedder lupulin, og under kogningen omdannes det til isohumuloner, der er vigtige smagsstoffer i øl. Isohumulonerne er meget lysfølsomme. Hvis øllen bliver udsat for lys, bliver de nedbrudt til frie radikaler. De frie

radikaler reagerer med øllens proteiner og kan på få minutter i solen danne stoffet, der er identisk med stinkdyrets ildelugtende forsværsværk.

Den farvede flaske, vi køber de fleste af vores øl i, er ikke for sjov. Nogle øl sælges i klare flasker. Det gælder for eksempel sydamerikanske øl. De skal gemmes i mørke, også selvom de ikke er åbne.

MØRK ØL HOLDER LÆNGERE. Lyse øl som pilsnere skal drikkes, mens de er friske. Jo mørkere en øl er, jo længere kan den holde sig. For eksempel kan en mørk porter holde sig langt ud over datoangivelsen på dåsen eller flasken. De mørke stoffer i portere er naturlige antioxidant, som beskytter mod ældning. Jo mørkere en øl er, jo flere antioxidant har den, og jo længere holder den. Høj alkoholprocent er også med til at gøre øl mere holdbar. Mørke øltyper med høj alkoholprocent kan endda modnes og udvikle smag og lugt på samme måde som portvin og madeira. Men de skal opbevares køligt og være beskyttet mod lys. ☞

Renlighed er en dyd

Reinheitsgebot er verdens ældste fødevarelov. Dette renhedspåbud blev indført i Bayern i 1516 og bestemte, at øl kun må fremstilles af byg, malt, humle og vand. Da Louis Pasteur meget senere opdagede gær, og opdagede, at gær var levende, blev gær føjet til listen. Reinheitsgebot var lov i Tyskland indtil 1984, hvor EU bestemte noget andet og kaldte det en teknisk handelshindring.